

团体标准
《预制川菜 宫保鸡丁》
(征求意见稿)

编制说明

牵头编制单位：四川省食品饮料产业协会

时间：2024年12月

目 录

一、 工作简况	1
二、 标准编制原则	4
三、 主要内容及确定依据	6
四、 试验验证的分析、综述报告	15
五、 与有关标准的关系	15
六、 与有关法律、行政法规的关系	15
七、 重大分歧意见的处理经过和依据	15
八、 涉及专利的有关说明	16
九、 实施标准的要求和措施建议	16
十、 其他应予说明的事项	16

《预制川菜宫保鸡丁通则》团体标准编制说明

一、工作简况

(一)任务来源与制定背景

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。随着国家经济转型和民众消费方式的变化，预制菜成为食品行业发展速度最快的品类之一，尤其是在前几年疫情影响、市场需求激增等多重因素影响下，迎来了快速发展机遇。当下，预制菜产业发展火热，以其独特的优势和潜力迅速崛起并受到广泛认可。2016年国务院办公厅国办发〔2016〕93号文提出“鼓励主食工业化发展，研制生产一批传统米面、杂粮、预制菜肴等产品”，2021年农业农村部农产发〔2021〕2号中出现“创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送”，从政府层面明确了“预制菜肴”的类型。2021年5月26日，农业农村部《关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》强调，创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送等业态，开发推广“原料基地+中央厨房+物流配送”等模式。随着国家经济发展、食品工业技术进步和消费方式转型，市场对基于菜肴工业化的预制菜需求快速增长，并与相关产业融合发展，成为食品业中发展最快的新兴产业。2023年，“中央一号文件”提出“培育发展预制菜产业”，将预制菜作为推进一二三产融合，实现乡村振兴的有力抓手。2024年3月，国家市场监督管理总局等六部委联合发布《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，要求强化预制菜食品安全监管，协同推进

预制菜产业高质量发展，并从国家层面首次明确预制菜定义和范围。

作为美食大省，四川具有发展预制菜得天独厚的条件，据调查，而川式预制菜在其中占到 50%，消费者对川味预制菜喜爱超 7 成，享誉中外的川菜是取之不尽的菜品源泉，拥有浓郁深厚的文化传承、制作技艺和广泛的消费群体基础。宫保鸡丁作为禽肉半成品菜中的一款大单品，是一道闻名中外的特色传统菜，有人说宫保鸡丁是一道贵州菜，因为丁宫保其人是在贵州织金人；有人说宫保鸡丁是一道山东菜，因为丁宫保是在山东琢磨出这道菜来的；有人说宫保鸡丁是一道四川菜，因为丁宫保是在四川把这道菜做绝了的。宫保鸡丁作为川菜中的一道名菜，大凡川味餐馆，都有其不可撼动的一席之地。其缘由，简而言之，好吃不贵，是故备受欢迎。宫保鸡丁作为川菜系中的名菜，不仅在国内广受欢迎，在海外尤其是英、美等国，也几乎成为了中国菜的代表菜肴。其实，宫保鸡丁在国外的名声远远超出国人的想象。当年美国总统克林顿到访中国，就有人问，你对中国印象最深的是什么，他答：“宫保鸡丁”。前美国总统夫人米歇尔到北京访问，家宴办在某烤鸭店，但她点的主菜竟然是宫保鸡丁！宫保鸡丁甚至可以说是老外最喜欢的中国菜之一，在《老友记》、《生活大爆炸》等美剧中都可以看到它的身影。

预制宫保鸡丁以鸡肉为原料，适量添加其他辅料或调味料，经适当加工后以包装或散装形式在冷冻或冷藏或常温下贮运和销售，在全国多地都有制作和食用，被川菜、鲁菜、贵州菜等收录在册。2018 年 9 月，中国烹饪协会在河南郑州向全世界首次发布《中国菜——全国省籍地域经典名菜、主题名宴名录》，共计 34 个地域菜系、340 道地域经典名菜以及 273 席主题名宴，四川和贵州的宫保鸡丁同时列入名录。各菜系中宫保鸡丁所使用的主辅料、加工工艺以及操作方法不尽相同，即使在同一地区同一菜系的餐馆，各版本的宫保鸡丁也层出不穷、各具特色。宫保鸡丁产品加工暂未发布相应的国家标准，宫保鸡丁产品

生产加工过程层次不齐，产品品质参差不齐。为此，进行预制川菜宫保鸡丁以规范其生产。

(二)起草过程

1.成立编制组

2024年5月，四川省食品饮料产业协会牵头成立《预制川菜 宫保鸡丁》团体标准起草编制工作组，成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、成都大学等主导编制，其他单位作为成员单位参与。

2.调研阶段

2024年6月至7月，编制组到成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、四川高金、铁骑力士、美宁、王家渡等省内20余个企业，以及中国肉类协会、中国农科院、安井、龙大等10余个省外单位和企业调研，并广泛收集相关资料。然后对调研结果和资料进行总结分析，为本标准的制定奠定了基础。

3.起草阶段

2024年8月至9月，编制组编制了标准的提纲和框架，确定了标准主要参数，召开了2次研讨会，开始了《预制川菜 宫保鸡丁》团体标准的撰写。

2024年10月，编制组形成本标准初稿（第一稿），召开了标准初稿讨论会，在业内内部征求了意见和建议，以此为基础修改形成《预制川菜 宫保鸡丁》（第二稿）。

2024年11月，编制组将《预制川菜 宫保鸡丁》（第二稿）提交审查委员会，聘请专家对第二稿进行了审查，再次提出了进一步的修改意见和建议。

2024年12月，编制组召开研讨会，根据专家提出的意见和建议对标准进行了进一步的修改，形成《预制川菜 宫保鸡丁》（讨论稿）和《预制川菜 宫保鸡丁》团体标准（征求意见稿）编制说明。

4.征求意见阶段

2024年12月，在四川省食品饮料产业协会官网对《预制川菜 宫保鸡丁》

团体标准（征求意见稿）和《预制川菜 宫保鸡丁》团体标准（征求意见稿）编制说明进行公开征求意见。

（三）起草单位及人员分工

序号	姓名	单位	任务分工
1	阳 涌	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	组织管理、标准总体设计
2	吴周林	成都大学	组织管理、标准总体设计
3	韩保林	四川省食品饮料产业协会	组织管理、标准总体设计
4	熊 伟	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
5	余 杰	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
6	李晓燕	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
7	陈 林	成都大学	标准撰写
8	徐 艳	四川省食品饮料产业协会	标准撰写
9	林文涛	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
10	李丹阳	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
11	程小平	四川华食科技有限公司	标准撰写
12	斯学强	四川华食科技有限公司	标准撰写
13	黄 静	四川省食品发酵工业研究设计院有限公司	标准撰写
14	张其圣	四川省食品发酵工业研究设计院有限公司	标准撰写
15	邓礼龙	达州市宏隆肉类制品有限公司	标准撰写
16	赵永刚	达州市宏隆肉类制品有限公司	标准撰写

17	王 敬	四川肉链邦食品有限 公司	标准撰写
----	-----	-----------------	------

二、 标准编制原则

本标准的编制工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则,本着充分体现科学性、合理性、适用性和特色性,按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

1. 科学性原则

本标准的编制遵循科学性原则。在对预制川菜宫保鸡丁产品特性、质量指标、生产加工过程等做了充分的调研和分析基础上,参照了国内和国际相关最新标准,且对部分内容的验证进行分析。

2. 合理性原则

本标准中有关预制川菜生产过程技术要求指标的确定,在分析、引用和验证其它相关标准指标的同时,还充分考虑了预制川菜生产企业实际技术能力。

3. 适用性原则

本标准的编制遵循适用性原则,内容便于实施,标准的制定充分考虑了我国当前预制菜行业发展现状及预制川菜生产企业的实际情况,在编制工作中充分征求了各类预制川菜生产企业的意见,确保标准要求可以有效适用于我省行业与市场现状及发展需要。

4. 特色性原则

本标准的标准遵循特殊性原则,坚持从四川预制菜产业实际出发,充分考虑四川预制菜生产的现状和技术条件,重点凸显预制川菜的地方特色。

三、 主要内容及确定依据

主要内容及条款的说明(包括主要技术要求、措施、指标、公式等)的确定依据、数据来源(包括调查、试验、统计数据来源)。

修订标准时,应包括修订前后技术内容的对比。

标准原文:

1 范围

本标准规定了预制川菜宫保鸡丁的术语和定义、原辅料要求、技术要求、产品品质、储存、包装与贮存的要求。

本标准适用于预制川菜宫保鸡丁的生产。

制定依据:

本条对标准主要内容和框架的总体要求以及标准的适用范围做出了规定,基于预制川菜宫保鸡丁生产实际,结合专家和企业技术人员意见,根据制定的内容确定,涉及到预制川菜宫保鸡丁的术语和定义、原辅料要求、技术要求、产品品质、储存、包装与贮存。

标准原文:

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。

其中,标注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 食品添加剂

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB 18187 酿造食醋

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 23183 辣椒粉

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB/T 23586 酱卤肉制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 4789.1 食品安全国家标准食品微生物学检验总则

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

SB/T 10946 川菜烹饪工艺

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

DB50/T 775 渝菜 宫保鸡丁烹饪技术规范

TSCSSX 1.0 预制川菜术语与分类

TSCSSX 2.0 预制川菜标准与规范编制指南

TSCSSX 3.0 预制川菜生产通用技术规范

TSCSSX 4.0 预制川菜分级评价技术规范

制定依据:

此处引用了与本标准相关的 21 个国家标准, 2 个行业标准, 1 个地方标准, 4 个团体标准。

标准原文:

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜 Prepared cuisine

也称预制菜肴, 是以一种或多种食用农产品及其制品为原料, 使用或不使用调味料等辅料, 不添加防腐剂, 经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成, 配以或不配以调味料包, 符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件, 加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

3.2 预制川菜 Sichuan style Prepared cuisine

采用川式调味及川式制作工艺工业化预加工, 具有川菜特有风味的预制菜肴。

3.3 宫保鸡丁 Kung Pao Chicken

以鸡腿肉为主料, 加花生米、干辣椒、花椒、黄瓜等调辅料通过预处理、调味、烹制加工制成, 配以或不配以调味料包, 符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件, 加热或熟制后方可食用的预包装宫保鸡丁菜肴。

制定依据:

预制菜的概念按照 2024 年 3 月，国家市场监督管理总局等六部委联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》中的定义：预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。采用川式调味及川式制作工艺工业化预加工，具有川菜特有风味的预制菜肴即为预制川菜。

预制川菜宫保鸡丁以鸡腿肉为主料，使用川式调味料等辅料，不添加防腐剂，通过预处理、调味、烹制等工业化预加工制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装宫保鸡丁菜肴。

标准原文:

4 技术要求

4.1 原料要求

鸡腿肉应符合 GB 2707 的规定。

4.2 调料要求

4.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2 调味料、香辛料等辅料应符合 GB 31644 规定。

4.2.3 辣椒粉应符合 GB/T 23183、GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.2.4 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。

4.2.5 复合配料和复合调味料、调香料等辅料宜选用天然、无化学合成的物质。

4.2.6 不使用对产品营养和安全有不利影响，以及危害尚不明确的成分

做辅料。

4.2.7 其他辅料应符合相关标准的规定。

4.3 食品添加剂使用要求

4.3.1 不应添加食品防腐剂，其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.3.2 宜使用天然食品添加剂或动植物产品、微生物及其发酵物等物质替代或减少化学合成食品添加剂的使用。

4.3.3 根据生产工艺的必要性，使用化学合成食品添加剂时，包括复配食品添加剂和复合调味料展开后的数量在内，其使用数量不应超过 2 种，同一功能的化学合成食品添加剂也不应超过 2 种。

标准原文：

5 品质要求

5.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	鸡肉色泽红亮，或有调料颜色，有光泽，无不正常色泽。
口 感	口感嫩滑，花生酥脆，酸甜咸鲜适中，略带麻辣，味道集甘甜香辣为一体。
风 味	香气浓郁，葱段香醇，具有浓厚的略咸辣酱香风味。
形 态	肉丁颗粒大小适中，颗粒均匀。
杂 质	无肉眼可见外来物。

5.2 品质指标

品质指标应符合表 2 的规定。

表 2 品质指标

项 目	要 求
-----	-----

食盐（以NaCl计）/ （g/100g）	鸡 肉	1-3
	配 菜	3-5
鸡肉占总质量百分比/	50	
过氧化值（以脂肪计）/	0.25	

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数和大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

单位为CFU/g

项目	采样方法及限量 ^a （若非指定，均以/25g或/25ml表示） 1~3				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
<p>注：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出m值的样品数；m：微生物指标可接受水平限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p>					

5.3.2 致病菌

致病菌限量应符合GB29921相应食品类别(名称)项下的限量要求及国家有关规定。如果成品有多个产品类别组成，每个产品类别均应满足致病菌限量要求。致病菌限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761相应食品类别（名称）项下的限量要求。每个独立包装产品里所涉及到的污染物按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应检出。真菌毒素限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过

单一食品类别最大限量要求。

5.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 相应食品类别（名称）项下的限量要求。每个独立包装产品里所涉及到的污染物按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应检出。污染物限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.6 食品添加剂

5.6.1 不应添加食品防腐剂，不使用辐照技术。其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6.2 宜使用天然食品添加剂或动植物产品、微生物及其发酵物等物质替代或减少化学合成食品添加剂的使用。

5.6.3 成品中各项食品添加剂检测指标符合相应限量要求，每个独立包装产品里所使用的食品添加剂按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应使用。食品添加剂在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

制定依据：

本条文规定预制川菜宫保鸡丁的品质要求，宫保鸡丁在全国多地都有制作和食用，被川菜、鲁菜、贵州菜等收录在册，各菜系中宫保鸡丁所使用的主辅料、加工工艺以及操作方法不尽相同，即使在同一地区同一菜系的餐馆，各版本的宫保鸡丁也层出不穷、各具特色，产品品质参差不齐。为此，在符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的基础上，本文件进一步提高预制川菜宫保鸡丁的品质要求，对其色泽、口感等提出明确要求，对于感官指标的检验依据 GB/T 22210 的相关要求，包括色泽、组织状态、杂质、滋味气味、口感与质地等特性进行评估，判断食品是否符合应有的品质特征。加工过程可根据加工工艺需求采用低温冷

链、或微波、高压、脉冲等新兴物理技术替代防腐剂的使用，延长产品货架期，最大程度保持原料的天然风味和品质特征。

菌落总数和大肠菌群两项指标目前国内尚无针对宫保鸡丁的规定。根据预制川菜宫保鸡丁的制作工艺，属于酱卤肉制品范畴，应分别符合 GB 4789.2、GB 4789.3 的规定。污染物限量的检测应符合食品安全国家标准 GB 2762 相应食品类别（名称）项下的限量要求及国家有关规定，符合对肉制品中铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg，总砷 ≤ 0.5 mg/kg，镉 ≤ 0.1 mg/kg，总汞/（以 Hg 计） ≤ 0.05 mg/kg 的限量要求。

标准原文：

6 标签、标识

6.1 预制餐的包装或者容器上标注食品的名称、配料、生产厂家、生产地址、生产日期、保质期、贮藏条件、净含量规格、登记证编号、保存条件、联系方式等信息应符合 GB 7718 的规定，内容真实。

6.2 简易包装食品应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、贮藏条件、生产厂家、地址和联系方式等信息应符合 GB 28050 的规定。

制定依据：

根据产品品类的不同，包装形式也有所不同，包装产品应满足 GB 7718 和 GB 28050 中对标签标识的要求，反应产品的真实属性。

配料表中，为真实、透明的展示产品的全部属性，应展开复合配料、复配调味料、复配食品添加剂内容，其中含有化学合成食品添加剂的复合配料应在标签中标注，不应隐瞒或通过文字误导消费者。

《食品标识监督管理办法》中规定，食品标识不得标注下列内容：对于食品中不含有或者未使用的物质，以“不添加”“零添加”“不含有”或类似字样强调不含有或者未使用的。本标准的实施旨在为企业提供一种新的研发理念、

营销策略，为消费者提供一种新的消费选择，并非是为了打压、贬低、排挤其他肉制品产品。

标准原文：

7 包装

7.1 与产品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 等相关标准的规定。

7.2 预包装产品应避免过度包装，且符合 GB 23350 的规定。

制定依据：

为保证食品安全，直接接触产品的内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 等的规定。预制川菜宫保鸡丁不仅应满足“天然、简单、健康”等产品属性，还应满足低碳、循环、可持续发展，避免过度包装浪费资源，包装空隙率、包装层数、包装成本、商品必要空间系数等满足《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》GB23350 的要求。

标准原文：

8 储存、运输

应符合 GB 20799 的相关规定。

制定依据：

该部分主要依据 GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》，如 4.5“需冷藏运输的产品装运前应将产品中心温度降低至 0℃~4℃，运输过程中箱体内温度应保持在 0℃~4℃，并做好记录。5.3“验收肉制品时，应检查肉制品运输工具的卫生条件和维护情况，有温度要求的肉制品应检查运输工具的温度记录”等相关条文规定。

四、 试验验证的分析、综述报告

（一）主要试验（验证）的分析、综述报告

无。

（二）技术经济评估

无。

五、 与有关标准的关系

描述采标情况（如有）；与国内外同类标准技术内容的对比情况，与相关标准的异同；标准体系情况，与相关标准的协调配套情况。

本标准没有采用国际标准。

六、 与有关法律、行政法规的关系

本标准在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，对比了我国现行国家标准的对应性。本标准与有关的现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、 涉及专利的有关说明

未发现本标准涉及专利问题。

九、 实施标准的要求和措施建议

本标准为新制定标准，建议本标准批准发布 6 个月后实施。

十、 其他应予说明的事项

无。